

給食施設の衛生管理について

山梨県富士・東部保健所 衛生課

本日の内容

1. 食中毒について
2. 給食施設の衛生管理について
3. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

1. 食中毒について



食中毒ってなに？



**飲食物を介して付着・増殖した
病原微生物や有害物質によって起こる急性
の胃腸炎症状を主とする健康障害**

**原因施設は飲食店だけではない
病院、施設、家庭でも起こり得る**

食中毒の種類

- ・ **微生物による食中毒**

- ・ **細菌性食中毒**

- ・ サルモネラ、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、大腸菌 など

- ・ **ウイルス性食中毒**

- ・ ノロウイルス、A型肝炎ウイルス など

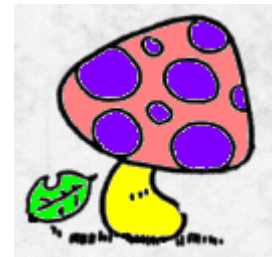
- ・ **自然毒による食中毒**

- ・ **動物性自然毒**

- ・ ふぐ、貝毒、毒魚 など

- ・ **植物性自然毒**

- ・ キノコ、山菜 など



食中毒の種類

- **化学物質などによる食中毒**

- 化学物質の混入
 - 洗剤、消毒剤 など
- 有毒性金属による食品汚染
 - 重金属 など
- 油脂の変敗、ヒスタミン

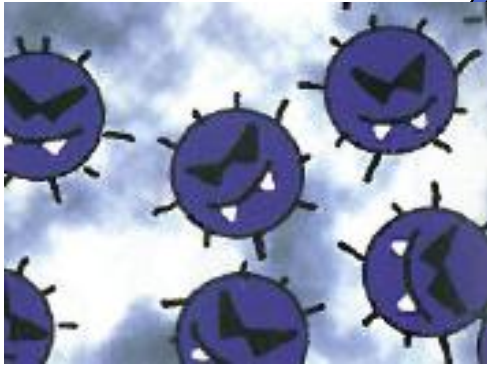
- **寄生虫による食中毒**

- アニサキス、旋尾線虫、粘液胞子虫、住肉胞子虫 など

感染が起きるとき

① 病原体の存在

感染力のある細菌、
ウイルスが人体に
侵入したとき



② ヒトの存在

体力が落ちている場合
(乳幼児、高齢者、基
礎疾患のある方)

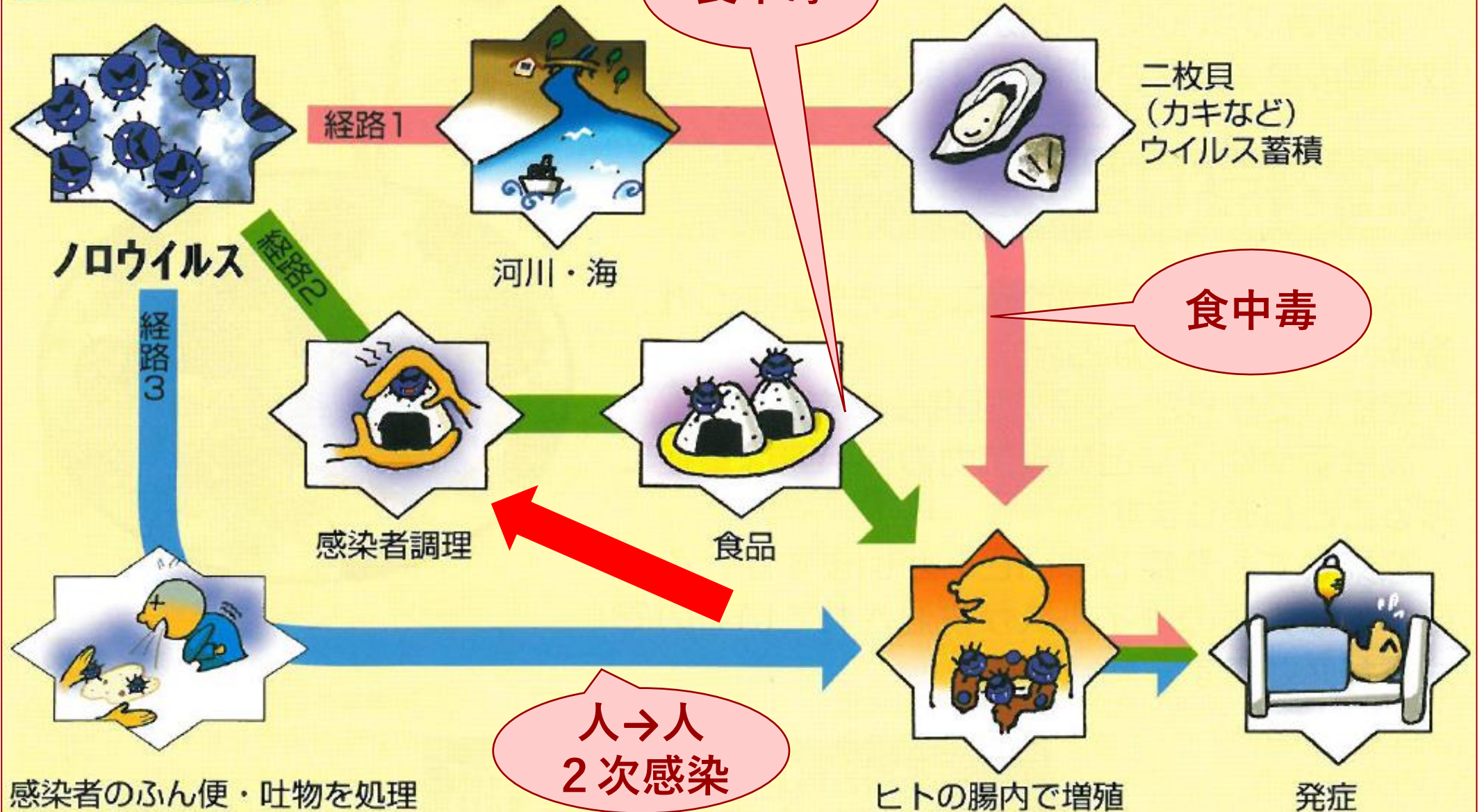


③ 感染経路 の存在

消化器症状
など

ノロウイルスの感染経路

感染経路図



ノロウイルスの特徴

- ヒトの腸の中でのみ増殖する
- 少量(100個程度)で感染し発症
- 患者の便中には100~10億個排出
- 主に冬季、幅広い年齢層にみられる
- 感染性胃腸炎の主要原因ウイルス
- 抗菌(ウイルス)剤がない



臨床症状

- 主症状：水様性の下痢、腹痛・吐き気・嘔吐
- その他：発熱・筋肉痛・頭痛
- 潜伏期：12～72時間
- 予 後：1～3日で治癒、予後は良好
- 発病率：40～70%程度



怖いのは・・・

- ノロウイルスに感染しても、症状がなく、ウイルスを糞便から排出する人がいる
- 症状消失後1週間程度、長いと1ヶ月間ウイルス排出

↓ と、いうことは・・・

- 家族、職場で下痢をしている人がいると、自分自身も感染している可能性がある！

ノロウイルス予防の4原則

1 つけない

~~2 増やさない~~

3 殺菌する

4 持ち込まない

ノロウイルスを、厨房に持ち込まない

5 拡げない

ノロウイルスを、施設や学校全体に拡げない



食中毒予防の
3原則

つけない

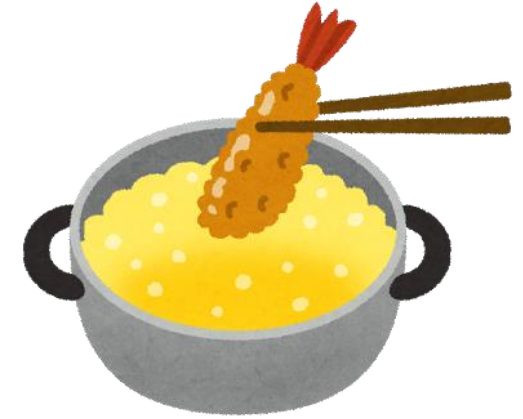
- 手洗いの徹底
- 使い捨て手袋の使用(作業工程ごと)
- 調理器具の使い分け(専用化)
- 調理器具の洗浄・消毒
- 施設内の清掃・消毒



やっつける

- 加熱する

中心温度85～90℃、90秒間以上



- 野菜は流水で十分洗浄する

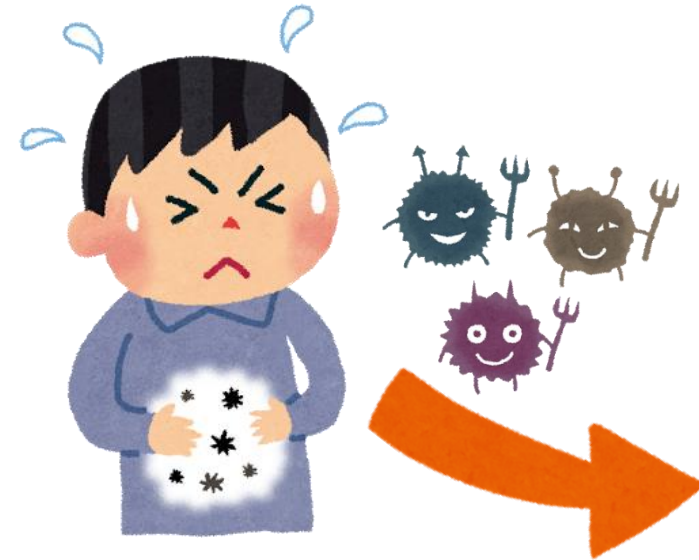
(次亜塩素酸Na200ppm5分間以上又は100ppm10分間以上)

細切する前の洗浄消毒が効果的
菌は根本付近に多く存在



持ち込まない

- 清潔な服装
- 入室前の手洗い・消毒
- 健康状態の把握
- 感染したら作業を休む
- 家族など身近な人に体調不良物がいない確認



ひろげない

- 手洗い・消毒の徹底
- 定期的な清掃・消毒
- 施設内で嘔吐があった場合、適切に処理する
 - 処理する人自身への感染の防止
 - 施設内への汚染拡大の防止
 - 適切な方法で、迅速、確実に

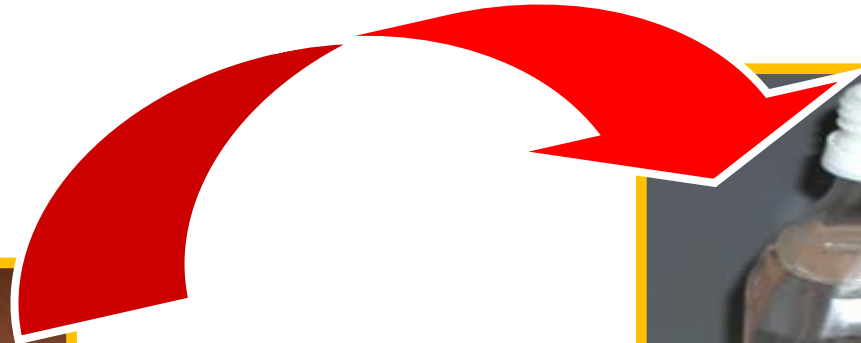


次亜塩素酸ナトリウム希釈液(0.02%)

原液5%の場合



キャップ1杯弱
約3~4ml



1リットル

濃い目に
(水を少な目に)

日常の清掃に使用

次亜塩素酸ナトリウム希釈液(0.1%)

原液5%の場合



キャップ2杯
約 10 ml



500ml

糞便・嘔吐物の付着物の処理に使用

消毒液の使用上の注意



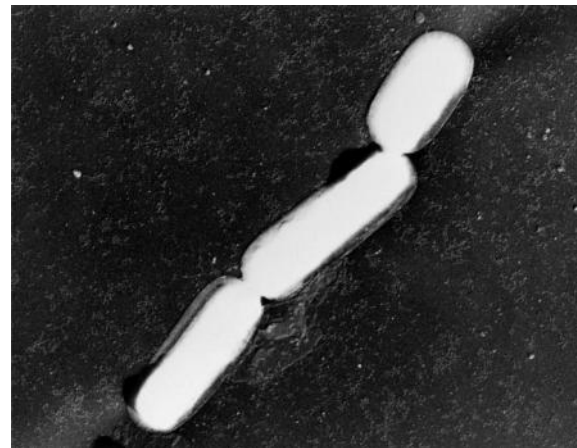
- 次亜塩素酸ナトリウムは金属を腐食させるため、金属部分に使用した場合は10分程度たったら水拭きする。
- 塩素ガスが発生することあるため、使用時は十分に換気する。
- 保存せず、使い切るか捨てる。

ウエルシュ菌

症状：腹痛、水様性の下痢、微熱

潜伏期間：6～18時間（12時間以内が多い）

原因食品：煮物、カレー、シチュー類



ウエルシュ菌

特徴

- ・健康なヒトや動物の腸管内、土壌、下水等自然界に存在
- ・酸素のない状態で増殖し、エンテロトキシンという毒素を産生
- ・耐熱性の芽胞を形成し、**通常**の加熱調理でも死滅しない

予防対策

- ・原材料の汚染防止
- ・食品の十分な加熱（注意：完全に死滅できない）
- ・**調理後速やかに喫食**
- ・保存する場合には、**10℃以下または55℃以上で保存**
（注意：全体が菌の発育温度帯にならないように！！）

腸管出血性大腸菌、カンピロバクターの予防対策

- 食品は中心部まで十分加熱する
→ **中心温度が75℃で1分間以上**
- 調理器具を専用のものにし、洗淨消毒を行う
- 汚染の可能性の低い食品から下処理等の作業を行い二次汚染を防止する
- 手洗いを徹底し、使い捨て手袋を使用する
- 井戸水、沢水等を使用している場合は、塩素消毒を行う
(**遊離残留塩素濃度が0.1ppm以上**)

2. 給食施設の衛生管理について

大量調理施設衛生管理マニュアル

○対象：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設

では、中小規模調理施設はどうするの？

→中小規模調理施設における衛生管理の徹底について
(平成9年6月30日 衛食第201号)において、

「中小規模調理施設においても【大量調理施設衛生管理
マニュアル】の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図ること」

大量調理施設衛生管理マニュアル

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

中心温度

○揚げ物・焼き物及び蒸し物

- ①調理を開始した時間を記録する。
- ②食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ③最終的な加熱処理時間を記録する。

○煮物及び炒め物

料理の途中で適当な時間をみはからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上(煮物の場合は1点以上)測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

中心温度を測定できるよう具材が無い場合には、調理窯の中心付近の温度を3点以上測定する。

検収の記録について

- 原材料については、品名、納入業者の名称又は所在地、生産者（製造者）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報、仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- 原材料の納入時は調理従事者が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかを含む）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

調理に係る記録(1)

調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、**10°C以下又は65°C以上**で管理することが必要である。

① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯(約20°C ~ 50°C)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20°C付近(又は60分以内に中心温度を10°C付近)まで下げるよう工夫すること。この場合、**冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録**すること。

② 調理終了後30分以内に提供できるものについては、**調理終了時刻を記録**すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。

ア) 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に**移し保存**すること。この場合、**食缶等へ移し替えた時刻を記録**すること。

イ) その他の食品については、調理終了後提供まで10°C以下で保存すること。この場合、**保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録**すること。

調理に係る記録(2)

- ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、 10°C 以下又は 65°C 以上の適切な温度管理を行い配送し、**配送時刻の記録**を行うこと。また、 65°C 以上で提供される食品以外の食品については、**保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録**を行うこと。
- ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで 10°C 以下で保存すること。この場合、**保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録**すること。

調理後の食品は、調理終了後から**2時間以内に喫食**することが望ましい。

施設設備（備品）

・爪ブラシ

手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。爪ブラシは、共用せずに、適宜消毒し乾燥管理する）

・トイレの履物

トイレには、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。

・紫外線殺菌庫UV灯の交換

有効時間やと使用時間の確認と記録すること。

検食

- ・検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。
- ・原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態(盛り付け後の物)で保存すること。

3. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCPとは

Hazard Analysis Critical Control Point
(危害) (分析) (重要) (管理) (点)

事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全行程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法

HACCPに関するイメージ



HACCPは、
「一般衛生管理が徹底
されている」ことが
前提となります。

- HACCPを導入には、まず、
一般衛生管理の見直し、徹底が必要。
- これまでの衛生管理と
全く違うものではない。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

(手順)

① 衛生管理計画の策定

- ・一般衛生管理のポイント
- ・重要管理のポイント

② 計画に沿った衛生管理計画の実施

③ 衛生管理の実施状況を記録、保管

④ 定期的な振り返り、見直し

一般衛生管理のポイント

一般衛生管理とは、調理作業環境から食品を衛生的に取り扱うために必要なポイント

- 原材料の受け入れの確認
- 冷蔵・冷凍庫内の温度の確認
- 交差汚染・二次汚染の防止
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの洗浄・消毒
- 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
- 衛生的な手洗いの実施

施設・設備の衛生管理 ～ 5S活動～

5Sは一般衛生管理の基本！

→ これらの5S活動できていますか？

1 整理 (Seiri)

要るものと要らないものを区別、要らないものは処分すること。



2 整頓 (Seiton)

保管場所や方法を決めて、表示をする。(定位置管理)



3 清掃 (Seisou)

ゴミ、汚れ、異物を取り除く。



4 清潔 (Seiketsu)

見た目だけでなく、衛生的であること。



5 習慣づけ (Shukan)

当たり前前の方が当たり前になること。



なぜ？

① 整理ができていないと……
異物混入や期限切れ食品の提供、作業効率の低下に繋がります。

② 整頓ができていないと……
時間のロス
必要なものを把握していないと、作業効率が悪くなり、ムダな時間を費やします。

③ 清掃ができていないと……
細菌や衛生害虫が増え、食品への二次汚染を拡大したり、毛髪ほこり等、異物混入の原因となります。

④ 清潔ができていないと……
二次汚染
汚染された食器・器具、調理機器の使用、また、手指を介して食品を汚染し、食中毒につながります。

⑤ 習慣づけができていないと……
ミスが発生
間違った作業手順などでミス(食中毒・異物混入)が発生します。



①衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

①	原材料の 受入の確認	いつ	原材料の納入時、その他（ ）
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき	返品し、交換する

ポイント

- ・納品時には従業員の立ち合いが必要
- ・返品ルールを決めておきましょう

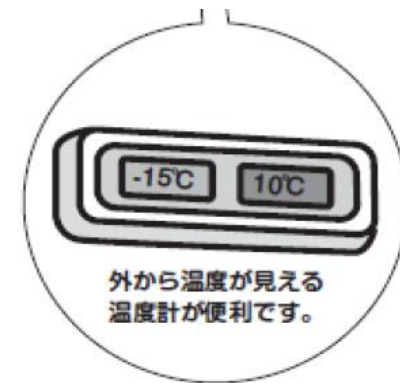


①衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように	温度計で庫内温度を確認する(冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

ポイント
温度確認は、温度が安定しているときにしましょう。



①衛生管理計画の策定

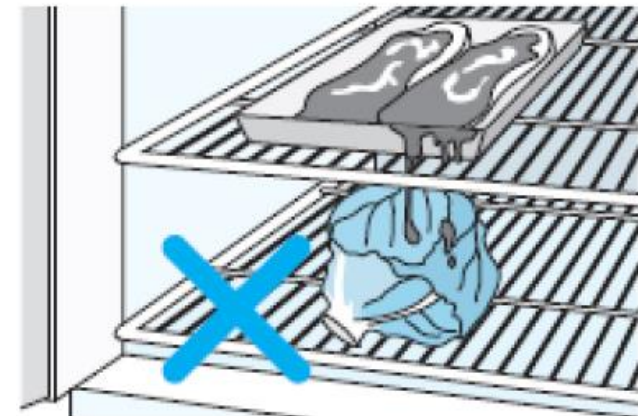


一般的衛生管理のポイント

③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する

ポイント

冷蔵庫内は、食材毎に保管され、ドリップ等で汚染していないか確認しましょう



①衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

③-2	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する

ポイント

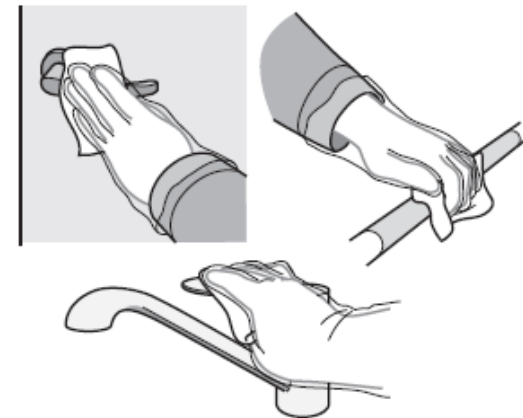
洗浄・消毒方法について、
従事者全員が決められた
方法でできるように確認し
ておきましょう



①衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題が あったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する



①衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

④-1	従業員の健康管理等	いつ	始業前・作業中・その他（ ）
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる

ポイント

健康チェックを徹底し、症状があるときにはどうするのか決めておきましょう。



①衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

④-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ）
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

ポイント

手洗いは食品衛生の基本です。

従業員全員が適切に行えるように周知の徹底をお願いします。

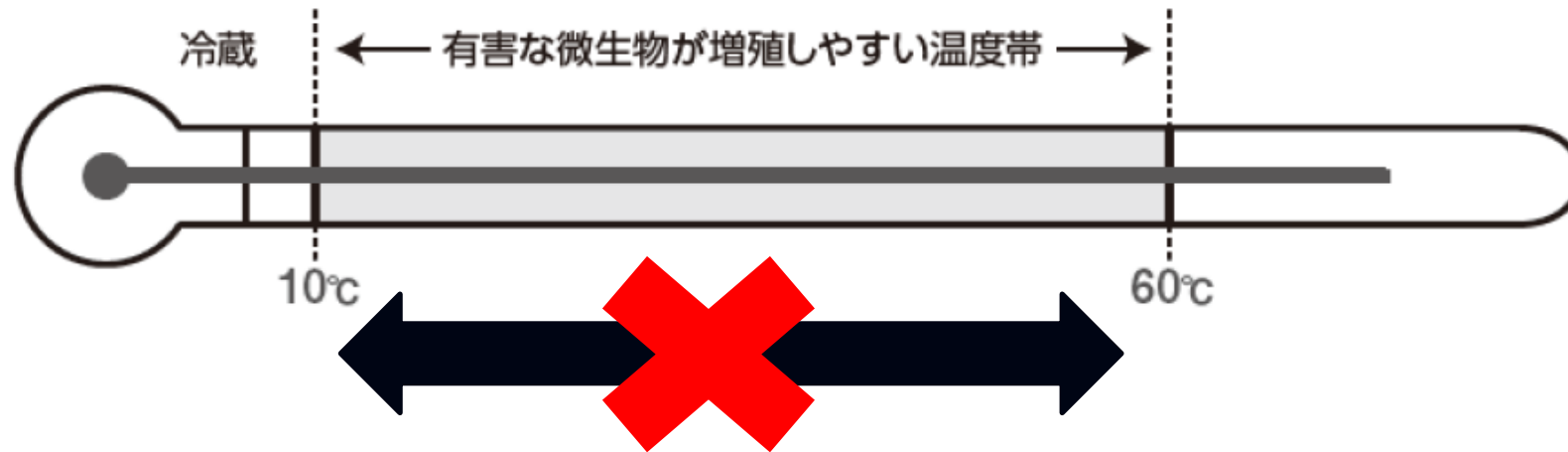


重要管理のポイント

重要管理ポイントとは、各メニューについて、調理中や仕込み中の食材温度に応じて、それぞれの確認方法を決めます。

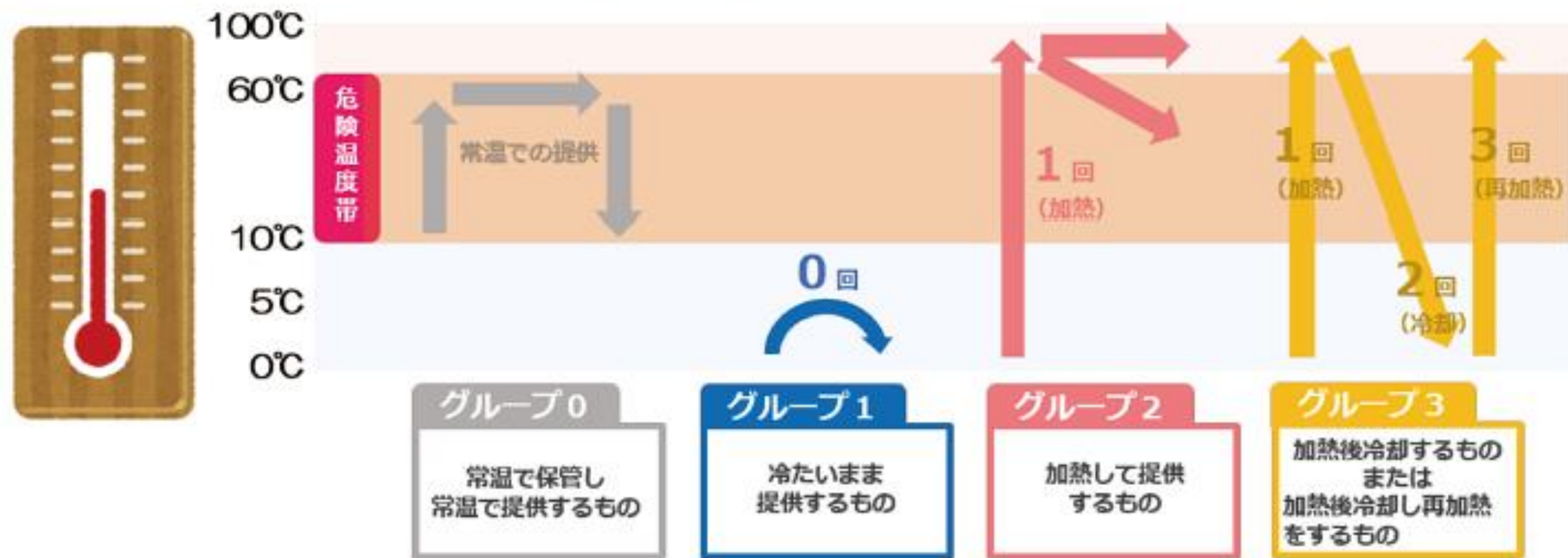
- 非加熱のもの
- 加熱するもの
- 加熱後冷却し再加熱して提供するもの
- 加熱後冷却して提供するもの

重要管理のポイント



10°C～60°Cの温度帯に、調理食品が長い時間とどまらないように注意して、確認方法を決めます。

〈危険温度帯と食品の通過パターン〉 → 危険温度帯を何回通過するかで分類



重要管理のポイント

第1グループ

分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらずぐに提供する、冷蔵庫の温度等

重要管理のポイント

第2グループ

分類	メニュー	チェック方法
加熱するもの (冷蔵食品を 加熱し、熱いま ま提供)	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、中心部の温度等 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの弾力、 見た目、中心部の温度等 火の強さや時間、中心部の温度等 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、 中心部の温度等
(加熱した後、 高温保管)	唐揚げ ライス	触感、高温保管庫の温度等

重要管理のポイント

第3グループ

分類	メニュー	チェック方法
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー、スープ、ソース、たれの	加熱後速やかに冷却、再加熱時には気泡、温度等
(加熱後冷却するもの)	ポテトサラダ	加熱後速やかに冷却する 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する、冷蔵庫の温度等

②計画に沿った衛生管理計画の実施

衛生管理計画に基づいて、作業し、
計画通り実施できているか確認します。

③確認・記録

③確認・記録

一般衛生管理のポイント

分類	① 原材料 の受入 の確認	② 庫内温度 の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)	③-1 交差汚 染・二次 汚染の 防止	③-2 器具等 の洗浄・ 消毒・殺 菌	③-3 トイレの 洗浄・消 毒	④-1 従業員の健康 管理等	④-2 手洗い の実施	日々の チェック	特記事項	確認者
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	4, -16	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が破れていたため返品。午後、再納品	
2日	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	9, -23	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	花子		
3日	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	15, -23 →再、10°C	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	花子	4/3 11時頃、15°C。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか	
4日	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	6, -22	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	花子		
5日	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	8, -16	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？注意	
6日	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	9, -21	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	花子		
7日	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	5, -16	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/7昼 A君がトイレの後に手を洗わずに作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。	
8日	良・ <input type="radio"/> 否		良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否			
9日	良・ <input type="radio"/> 否		良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否	良・ <input type="radio"/> 否			

4/7 太郎

③確認・記録

重要管理のポイント

分類	非加熱のもの (冷蔵品をつめ たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱 し、熱いまま提 供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 加熱するもの	(加熱後、冷却 するもの)		日々の チェック	特記事項	確認者
メ ニ ュ ー	刺身、冷奴	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 唐揚げ	唐揚げ、 ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ				
1日	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	花子	4/1 ハンバーグの中が未いとクリームがあった。調理を担当したB君に確認したところ、怠っていたので、確認が十分でなかったとのこと。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎	
2日	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	花子			
3日	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	花子			
4日	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	花子			
5日	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	花子			
6日	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	花子			
7日	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	花子			
8日	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否				
9日	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否	◎良・否				

記録のポイント

- 記録漏れのないように注意してください
- 否に記録がある場合、特記事項に内容が記録されているか確認してください
- 休みの日は、記録不要ですが、漏れと区別するため、休みであることを記載してください
- 記録はボールペンでしてください
(鉛筆、シャーペン是不適)
- 誤った場合、黒塗りせず見え消しで修正
(修正液等の不適)

記録の振り返り

- 衛生管理のポイントが明確になり、食中毒発生の未然防止になる。
- 記録を継続することで業務の改善点が見えてくる。



記録の保管

- 記録を1年間保管をお願いします。

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書

記載例

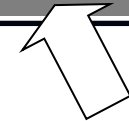
難しく考えないで、普段から行っていることを思い出して書いてみましょう！

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 その他（ ）
		どのように 外観、におい、包装の状況、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状況に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前 ・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 冷蔵庫内の保管の状況を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前 ・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前 ・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前 ・ 作業中 ・その他（ ）
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業服は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ）
		どのように 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

詳細は、
厚生労働省ホームページ
サイト内検索

HACCP 委託給食従事者

検索



安全な食事を提供するために・・・

- 食中毒予防の観点で重要なことは、「**全員に徹底をすること**」
- 科学的知識を身に付ける
「何故」を考え過去の事例から学ぶ
- ルール、規則を守る
「**ルールの意味を理解して実践する。**」「**現場に合わないルールは改善していく。**」ことが大切です。
- 各施設においても、スタッフのみなさんで「**考える**」機会を作る。